АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва показників	Характеристика
Повна назва дисципліни	Основи наукових досліджень
Викладацький склад	Матюхов Дмитро Володимирович, доц., к.т.н., каф. технології жирів та продуктів бродіння
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
Кількість годин	120
Кредити ECTS	4
Опис	*Дисципліна спрямована* на поглиблення знань і розширення світогляду слухачів щодо наукової роботи і наукових досліджень; на опанування ними більш складних інструментів на кожному з етапів наукового дослідження, і як наслідок, вирішення складніших задач, які будуть затребувані при виконанні дипломної роботи магістра. Отримані навички також складуть основу раціонального та критичного мислення, необхідного для прокладання кар'єрного шляху та у повсякденному бутті. *Мета вивчення дисципліни* – сформувати вміння самостійно планувати та проводити наукове дослідження, визначати його цілі, обирати відповідні методи, проводити пошук літератури, складати літературний огляд, формулювати та захищати наукову новизну, планувати експеримент, обробляти та коректно представляти його результати. Оцінювати практичну значущість результатів та надавати рекомендації до їх використання у виробництві. Дотримуватись принципів академічної доброчесності. *Результати навчання* полягають у наступному: студент повинен вміти відшуковувати,

	систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. *Методи навчання*: *наочні:* ілюстративний та демонстраційний матеріал; *інтерактивні:* використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних робіт; *словесні*: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди; *практичні*: лабораторні роботи, які виконуються у традиційному варіанті кожним студентом окремо, або у підгрупах по 2-3 студента; *ігрові*: розв'язання ситуаційних завдань; *репродуктивні та проблемно-пошукові:* виконання індивідуальних завдань (розрахункових або реферативних завдань та мультимедійних презентацій).
Тип дисципліни	професійна підготовка, спеціальна (фахова) обов'язкова
Підсумковий контроль	Екзамен у 1 семестрі